

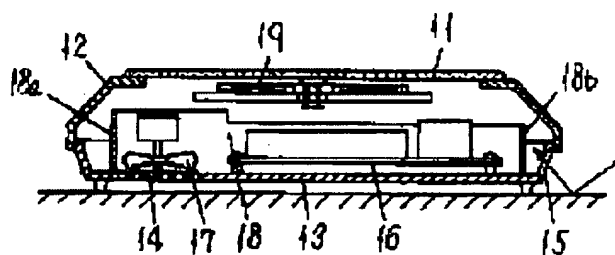
**INDUCTION HEATING COOKING DEVICE**

**Patent number:** JP8064355  
**Publication date:** 1996-03-08  
**Inventor:** OKADA KAZUICHI; HOSOI KOICHI  
**Applicant:** MATSUSHITA ELECTRIC IND CO LTD  
**Classification:**  
- international: H05B6/12; F24C7/00  
- european:  
**Application number:** JP19940199414 19940824  
**Priority number(s):**

**Abstract of JP8064355**

**PURPOSE:** To keep blast of a cooling fan, and block water with a projection wall even when water enters into a main body, in order to prevent the reach of water to a printed circuit board by arranging the projection wall in the periphery of the printed circuit board so as to enclose the cooling fan.

**CONSTITUTION:** Since an exhaust port 15 of a main body lower part 13 is close to the floor, if a cup is fallen down near a main body, water enters from the exhaust port 15. In order to prevent such accident, the periphery of a printed circuit board 16 is enclosed with a rib 18b except for the vicinity of a cooling fan 17 to prevent the entering of water into the lower part of the printed circuit board 16. Drop in insulation between charging part copper foils can be prevented. A blast rib 18a is set away from the board 16 so as to introduce blast of the cooling fan 17 to keep cooling. Since the ribs 18a, 18b are continuously formed, entering of water into the lower part of the board 16 is surely prevented. Since the rib 18b is higher than the upper surface of the board 16, adhering of water to the upper surface of the board 16 is decreased.



Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平8-64355

(43) 公開日 平成8年(1996)3月8日

(51) Int.Cl. <sup>6</sup>	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
H 0 5 B 6/12	3 1 7			
F 2 4 C 7/00		Z		

審査請求 未請求 請求項の数 5 O L (全 6 頁)

(21) 出願番号 特願平6-199414

(22) 出願日 平成6年(1994)8月24日

(71) 出願人 000005821

松下電器産業株式会社

大阪府門真市大字門真1006番地

(72) 発明者 岡田 和一

大阪府門真市大字門真1006番地 松下電器  
産業株式会社内

(72) 発明者 細井 弘一

大阪府門真市大字門真1006番地 松下電器  
産業株式会社内

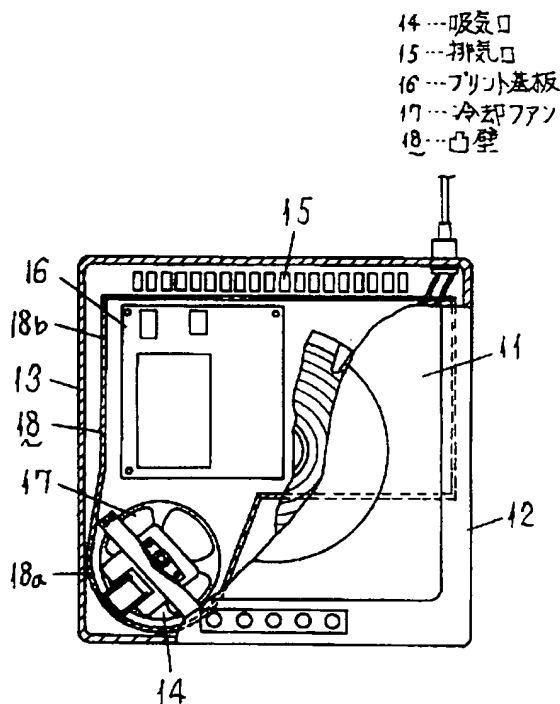
(74) 代理人 弁理士 小鍛冶 明 (外2名)

(54) 【発明の名称】 誘導加熱調理器

(57) 【要約】

【目的】 冷却ファンからの送風を維持しつつ本体外部からの水侵入を防止し絶縁性能の低下を防ぐ誘導加熱調理器を提供するものである。

【構成】 本体内に、冷却ファン17周囲は冷却風をプリント基板16に向ける送風リブ18aと、他の部分はプリント基板16を囲んだリブ18bとなつてつながった凸壁18を備え、排気口15から侵入した水を止める。



## 【特許請求の範囲】

【請求項 1】 本体に吸気口と排気口を、本体には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板とを備え、前記プリント基板周囲に前記冷却ファンを囲む凸壁を配してなる誘導加熱調理器。

【請求項 2】 天板を有する本体に吸気口と排気口を、本体には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板とを備え、前記プリント基板周囲には凸壁を配し、この凸壁は前記天板外周よりも内側に配してなる誘導加熱調理器。

【請求項 3】 天板を有する本体に吸気口と排気口を、本体には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板とを備え、前記プリント基板周囲に凸壁を配し、前記凸壁外方の本体底面に開孔を配してなる誘導加熱調理器。

【請求項 4】 本体に吸気口と排気口を、本体には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板と、前記プリント基板と前記排気口との間の凸壁とを備え、前記プリント基板の幅を前記排気口の幅より小さくし、前記凸壁は前記プリント基板と近接する部分を他の部分より高くしてなる誘導加熱調理器。

【請求項 5】 本体に吸気口と排気口を、本体には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板とを備え、前記排気口を囲んで凸壁を配してなる誘導加熱調理器。

## 【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】 本発明は一般家庭で使用する誘導加熱調理器に関するものである。

【0002】

【従来の技術】 従来誘導加熱調理器は図 10 および図 11 に示すようになっていた。図において、1 は天板、2 は天板 1 を天部に取り付けた樹脂製の外郭上部、3 は外郭上部 2 と組み合わせられ本体を構成する樹脂製の外郭下部、4 は外郭下部 3 に設けた吸気口、5 は排気口、6 は外郭下部 3 内に設けたプリント基板、7 は同じく冷却ファン、8 は冷却ファン 7 の風を冷却部品であるプリント基板 6 に向け送るための送風リブである。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】 しかしながら上記従来の構成では、図 11 に矢印で示すような床からの飛び跳ねや、万一外郭上部 2 にクラックが生じるなどして本体に水が入ると、その水は、本体内部の動きを妨げるものがないので自由に動くことができ、プリント基板 6 の下に入って充電部間の絶縁性が低下するという問題があった。

【0004】 本発明は上記従来の問題点を解決するもので、本体外部からの水侵入に対し充電部であるプリント基板に達しにくい誘導加熱調理器を提供することを目的

とする。

【0005】

【課題を解決するための手段】 上記目的を達成するために本発明は、本体に吸気口と排気口を、本体には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板とを備え、前記プリント基板周囲に前記冷却ファンを囲む凸壁を配してなる誘導加熱調理器とするものである。

【0006】 また、本発明は、天板を有する本体に吸気口と排気口を、本体には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板とを備え、前記プリント基板周囲には凸壁を配し、この凸壁は前記天板外周よりも内側に配してなる誘導加熱調理器とするものである。

【0007】 また、本発明は、天板を有する本体に吸気口と排気口を、本体には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板とを備え、前記プリント基板周囲に凸壁を配し、前記凸壁外方の本体底面に開孔を配してなる誘導加熱調理器とするものである。

【0008】 また、本発明は、本体に吸気口と排気口を、本体には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板と、前記プリント基板と前記排気口との間の凸壁とを備え、前記プリント基板の幅を前記排気口の幅より小さくし、前記凸壁は前記プリント基板と近接する部分を他の部分より高くしてなる誘導加熱調理器とするものである。

【0009】 さらに、本発明は、本体に吸気口と排気口を、本体には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板とを備え、前記排気口を囲んで凸壁を配してなる誘導加熱調理器とするものである。

【0010】

【作用】 上記構成により、プリント基板周囲に冷却ファンを囲み凸壁を配したものは、冷却ファンからの送風を維持しつつ本体内部に水が入っても、凸壁により水の移動が止まるのでプリント基板に達するのを防ぐことができる。

【0011】 また、プリント基板周囲の凸壁を天板外周よりも内側に配したものは、樹脂にクラックが生じるなどして天板外方に露出した本体上部から水が侵入しても、凸壁は天板外周より内側にあるので、冷却ファンからの送風を維持しつつ外郭上部からの水侵入に対しプリント基板に達するのを防ぐ効果がある。

【0012】 また、プリント基板周囲の凸壁外方の本体底面に開孔を配したものは、本体内部に侵入した水が開孔から本体外に出るので、冷却ファンからの送風を維持しつつ水がプリント基板に達するのを確実に防ぐ効果がある。

【0013】 また、プリント基板の幅を排気口の幅より

小さくし、プリント基板と排気口との間の凸壁のプリント基板と近接する部分を他の部分より高くしたものは、排気口からプリント基板への水侵入を凸壁の高い部分で止めつつ、凸壁の低い部分は本体内部から排気口へ至る排気通路を確保し、冷却能力を維持する効果がある。

【0014】さらに、排気口を囲んで凸壁を配したものは、排気口からプリント基板に直接達するものだけでなく、排気口端部から入ろうとする水も止まるので、充電部であるプリント基板に水が達しにくくなる効果がある。

【0015】

【実施例】

(実施例1) 以下、本発明の一実施例について図面を参照しながら説明する。図1および図2において、11は天板、12は天板11を天部に取り付けた樹脂製の本体上部、3は本体上部2と組み合わせられ本体を構成する樹脂製の本体下部、14は本体下部3に設けた吸気口、15は同じく排気口、16は本体下部13内に設け電気回路を構成したプリント基板、17は同じく冷却ファン、18は本体下部13内に立設したリブからなる凸壁で、冷却ファン17周囲は冷却風をプリント基板16に向ける送風リブ18aとなり、他の部分は送風リブ18aとつながりプリント基板16を囲むリブ18bとなっている。そして、リブ18bはプリント基板16上面より高く構成している。19は天板11の裏面に位置して設けた誘導加熱コイルである。

【0016】以上のような構成の誘導加熱調理器の作用を説明する。排気口15は本体下部13にあり床面に近いので、本体近くでたとえばコップの転倒など排気口15から矢印方向に水が侵入しても、プリント基板16周囲は冷却ファン17近くを除きリブ18bで囲まれているので、プリント基板16の下に水が入るのが止まる。

【0017】こうして充電部である銅箔間の絶縁性低下を防ぐことができる。送風リブ18aはプリント基板16から離れているが、冷却ファン17の送風をプリント基板16に導き冷却性を維持するためである。リブ18aと18bとは連続しているため、プリント基板16下への水侵入は確実に止まる。また、リブ18bはプリント基板16上面より高いので、プリント基板16上面への水付着を低減する効果がある。

【0018】(実施例2) 以下本発明の第2の実施例について図3・図4を基に説明する。実施例1と同一部分は同一符号を付けて説明を省略する。実施例1と異なるのは、プリント基板16を囲む凸壁28を天板11の外周よりも内側に配した点である。

【0019】上記のように構成された誘導加熱調理器について、以下その動作を説明する。プリント基板16の周囲は凸壁28に囲まれているので、排気口15から入る水はリブ28で止められるのはもちろん、樹脂で構成された本体上部12が万一熱劣化などでクラックが生

じ、本体内部に水が入っても、プリント基板16周囲のリブ28bは天板11外周よりも内側に位置するので、リブ28bの外側に落下することになる。

【0020】この結果、プリント基板16に水は達しないので、プリント基板16充電部間の絶縁性を維持できる。冷却ファン17周囲はリブ28aがプリント基板16から離れているので冷却ファン17からの送風を維持でき、冷却ファン17近傍は冷却風がよく当たり温度上昇も小さいので、本体上部12が熱劣化する可能性も低く、プリント基板16からリブ28aを離してもよい。

【0021】(実施例3) 以下本発明の第3の実施例について図5・図6を基に説明する。実施例1と同一部分は同一符号を付けて説明を省略する。実施例1と異なるのは、凸壁38の外側の本体下部13の底部に複数の開孔39を設けた点である。

【0022】上記構成のものは、樹脂で構成された本体上部12が万一熱劣化などでクラックが生じ、本体内部に水が入ってもプリント基板16の充電部間の絶縁性を維持できるのに加え、本体内部に侵入した水が開孔39から本体外に出る。

【0023】従って、冷却ファン17からの送風を維持しつつ水がプリント基板16に達するのを確実に防ぐ効果がある。なお開孔39は丸孔または角孔であってもよくその大きさは、水の表面張力があっても外に流れ、指先などが本体内部に入らないために直径または幅を3~10mmにするとよい。

【0024】(実施例4) 以下、本発明の第4の実施例について図7および図8を基に説明する。実施例1と同一部分は同一符号を付けて説明を省略する。実施例1と異なるのは、排気口15とプリント基板16との間に凸壁49を配した点であり、凸壁49の幅を排気口15より広くし、プリント基板16の幅を排気口15の幅より小さくし、凸壁49はプリント基板16と近接する部分aを他の部分bより高くしている。

【0025】上記のように構成された誘導加熱調理器においては、本体近くでたとえばコップの転倒などで排気口15から水が侵入しても、プリント基板16に近接する部分は他の部分より凸壁49は高いので排気口15からプリント基板16への水侵入を止める。凸壁49の低い部分はプリント基板16からはずれた部分であり、この部分は冷却ファン17から遠いので排気温度が高く風量も少なくなりやすい部分であるが、凸壁49が低いことで図7に矢印で示すような通風路が形成される。

【0026】このため、本体内部で排気口15へ至る排気通路を確保し冷却能力を維持すると同時に、冷却ファン17から遠い部分の風量を増し排気温度を低減できるという効果がある。ここで、プリント基板16に近い部分は凸壁49の高さを排気口15の上端より高くすることで水侵入を止める効果を高めることができる。

【0027】(実施例5) 以下、本発明の第4の実施例

5

について図9を基に説明する。実施例1と同一部分は同一符号を付けて説明を省略する。実施例1と異なるのは、排気口15の周囲を囲み上方側を除き凸壁59を配した点である。つまり凸壁59はプリント基板16に面する部分59aと排気口15の両端部に沿う部分59bとから成り、排気口15を囲んでいる。そして、排気口15と冷却ファン17側とは、凸壁59の上方開口において連通している。

【0028】上記のように構成された誘導加熱調理器においては、排気口15は本体下部13にあり床面に近いので、本体近くでたとえばコップなどを転倒すると排気口15から本体内に水が侵入しようとするが、排気口15の周囲はリブ59で囲まれた構成となっているので、本体内部への水侵入を止めることができる。

【0029】このため、排気口15からプリント基板16に直接達するものだけでなく、排気口15端部から入ろうとする水もあわせて、充電部であるプリント基板16に排気口15から水が達しにくくなる効果がある。

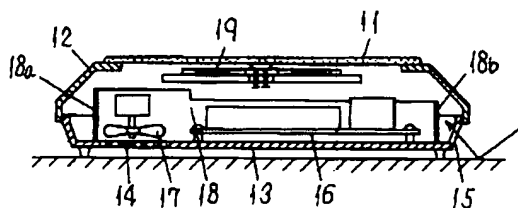
【0030】

【発明の効果】以上のように本発明は、プリント基板周囲に冷却ファンを囲んで凸壁を配しているので、冷却ファンからの送風を維持しつつ本体内部に水が入っても、凸壁により水の移動が止まりプリント基板に達するのを防ぐことができる。

【0031】また本発明は、プリント基板周囲の凸壁を冷却ファン周辺部を除き天板外周よりも内側に配しているため、樹脂にクラックが生じるなどして天板外方に露出した外郭上部から水が侵入しても、凸壁は天板外周より内側にあるので、冷却ファンからの送風を維持しつつ外郭上部からの水侵入に対しプリント基板に達するのを防ぐ効果がある。

【0032】また本発明は、プリント基板周囲の凸壁外方の外郭底面に小孔を配しているため、本体内部に侵入した水が小孔から本体外部に流れ出て、冷却ファンからの送風を維持しつつ水がプリント基板に達するのを確実に防ぐ効果がある。

【図2】



6

【0033】また本発明は、プリント基板の幅を排気口の幅より小さくし、プリント基板と排気口との間の凸壁はプリント基板と近接する部分を他の部分より高くしているため、排気口からプリント基板への水侵入を凸壁の高い部分で止めつつ、凸壁の低い部分は本体内部から排気口へ至る排気通路を確保し、冷却能力を維持する効果がある。

【0034】さらに本発明は、排気口周囲に凸壁を配しているため、排気口からプリント基板に直接達するものだけでなく、排気口端部から入ろうとする水も止まるので、充電部であるプリント基板に水が達しにくくなる効果がある。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の第1の実施例における誘導加熱調理器の破断平面図

【図2】同誘導加熱調理器の断面図

【図3】本発明の第2の実施例における誘導加熱調理器の破断平面図

【図4】同誘導加熱調理器の断面図

【図5】本発明の第3の実施例における誘導加熱調理器の破断平面図

【図6】同誘導加熱調理器の断面図

【図7】本発明の第4の実施例における誘導加熱調理器の破断平面図

【図8】同誘導加熱調理器の断面図

【図9】本発明の第5の実施例における誘導加熱調理器の破断平面図

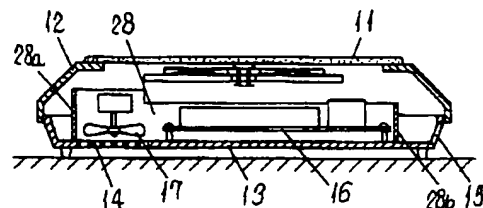
【図10】従来の誘導加熱調理器の破断平面図

【図11】同誘導加熱調理器の断面図

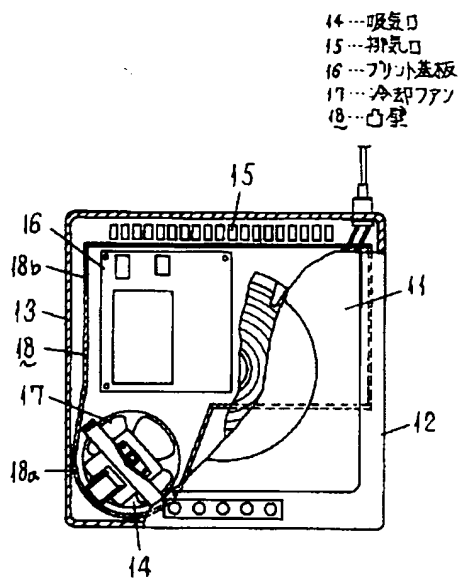
【符号の説明】

- 14 吸気口
- 15 排気口
- 16 プリント基板
- 17 冷却ファン
- 18、49、59 凸壁
- 39 小孔

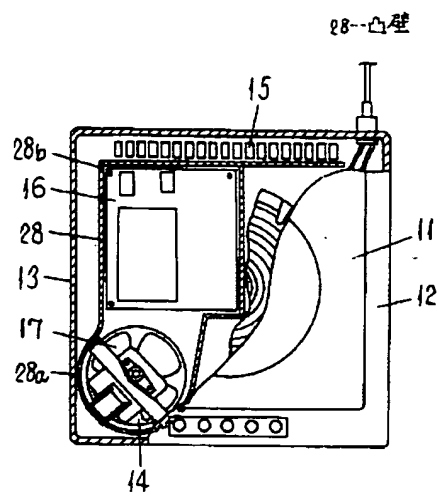
【図4】



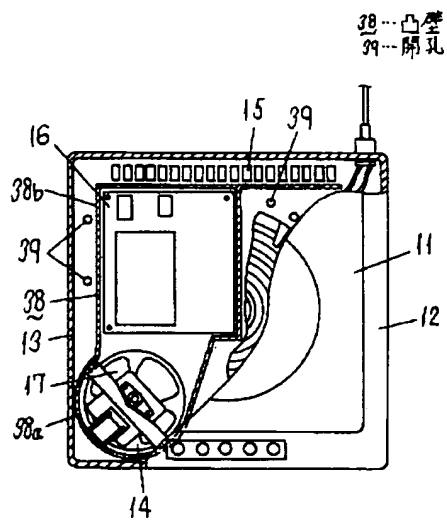
【図1】



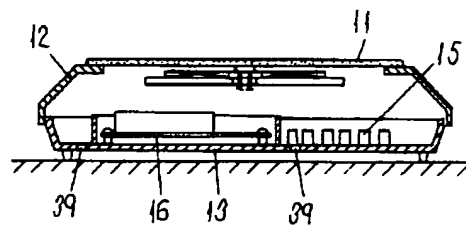
【図3】



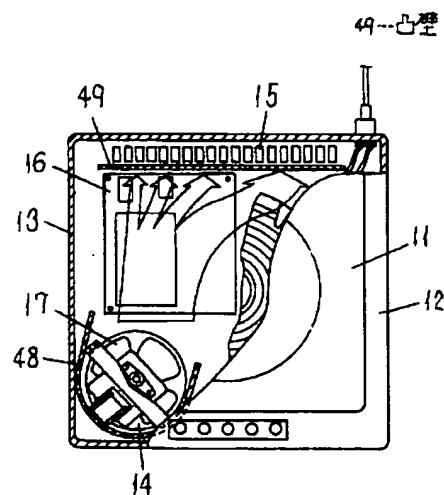
【図5】



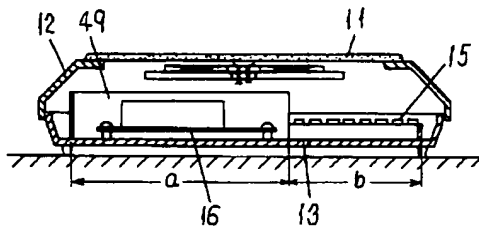
【図6】



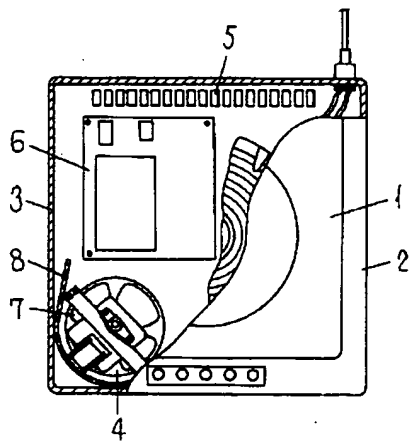
【図7】



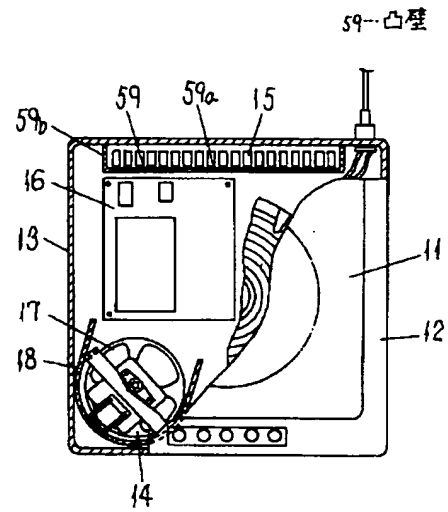
【図 8】



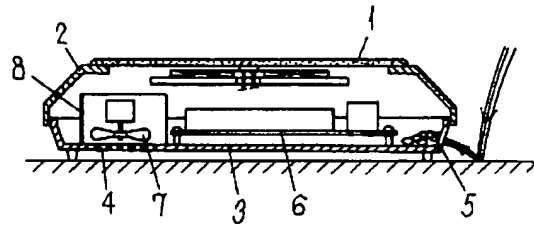
【図 10】



【図 9】



【図 11】



平均栄養データ演算手段は、前記荷重平均栄養データを演算する。

【0266】このようにして、前記荷重平均栄養データが作成後の献立に対応して、自動的に変更される。したがって、作成後の献立で用いた食品が、前記荷重平均栄養データに反映される。また、操作者は、変更された荷重平均栄養データに基づいて、献立作成の基礎となる院内食料構成が容易に作成される。これにより、膨大な記憶装置を必要とせず、所定の基準を満たしつつ、豊富な献立を容易に作成することができる病院用献立作成方法を提供することができる。

【0267】請求項22の病院用献立作成システムにおいては、前記材料費演算手段は、前記変更後献立で用いられる食品、その使用量およびその単価に基づき、その献立における材料費を演算する。前記差額演算手段は、前記材料費演算手段が演算した材料費および前記材料予算との差額を演算する。前記変更制御手段は、前記仮献立を表示する表示命令を出力する際に、さらに、前記差額演算手段が演算した差額を表示する表示命令を出力する。したがって、表示手段に、前記差額が表示されるので、操作者が、食種ごとに異なる材料予算枠に対応した献立を作成するのが容易になる。これにより、膨大な記憶装置を必要とせず、所定の基準を満たしつつ、豊富な献立を容易に作成することができる病院用献立作成システムを提供することができる。

【0268】請求項23の病院用献立作成システムにおいては、前記材料費演算手段は、前記変更後献立で用いられる食品、その使用量およびその単価に基づき、その献立における材料費を演算する。前記割合演算出力手段は、前記材料予算および前記材料費演算手段が演算した材料費に基づいて、前記材料予算に対する前記材料費の割合を演算して出力する。したがって、食種ごとに材料予算枠に対応した献立を提供しているか検討することができるので、より患者の希望に沿った食事を提供できる。これにより、膨大な記憶装置を必要とせず、所定の基準を満たしつつ、豊富な献立を容易に作成することができる病院用献立作成システムを提供することができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明にかかる栄養状況報告書出力装置Fの機能ブロック図である。

【図2】病院用献立作成システム1の処理ステップの概要を示すフローチャートである。

【図3】病院用献立作成システム1をCPUで実現したハードウェア構成を示す図である。

【図4】食品コードマスタのファイル構造を示す図である。

【図5】大阪府食品群マスタのファイル構造を示す図である。

【図6】厚生省食品群マスタのファイル構造を示す図で

ある。

【図7】六群食品群マスタのファイル構造を示す図である。

【図8】糖尿病学会食品群マスタのファイル構造を示す図である。

【図9】腎臓病学会食品群マスタのファイル構造を示す図である。

【図10】四訂標準成分マスタのファイル構造を示す図である。

【図11】四訂標準成分マスタの細分類である改訂アミノ酸組成を示す図である。

【図12】四訂標準成分マスタの細分類である脂溶性無機質食物繊維組成を示す図である。

【図13】院内食種別栄養マスタのファイル構造を示す図である。

【図14】食種別使用可能食品マスタのファイル構造を示す図である。

【図15】院内荷重平均成分マスタのファイル構造を示す図である。

【図16】院内食料構成マスタのファイル構造を示す図である。

【図17】基本食品マスタのファイル構造を示す図である。

【図18】基本食品マスタのファイル構造を示す図である。

【図19】単価マスタのファイル構造を示す図である。

【図20】サイクル献立マスタのファイル構造を示す図である。

【図21】サイクル献立マスタのファイル構造を示す図である。

【図22】サイクル献立マスタのファイル構造を示す図である。

【図23】サイクル献立マスタのファイル構造を示す図である。

【図24】荷重平均栄養データ演算のフローチャートである。

【図25】荷重平均栄養データ演算における機能ブロック図である。

【図26】院内食料構成シミュレーションのフローチャートである。

【図27】院内食料構成シミュレーション時の表示画面を示す図である。

【図28】院内食料構成シミュレータの機能ブロック図である。

【図29】献立作成シミュレーションのフローチャートである。

【図30】料理変更時の表示画面を示す図である。

【図31】料理変更前後の献立および過不足栄養量を示す図である。

【図32】食品変更時の表示画面を示す図である。



【図 3 3】累積過不足栄養量を表示した画面を示す図である。

【図 3 4】献立作成シミュレータ A の機能ブロック図である。

【図 3 5】献立作成シミュレータ B の機能ブロック図である。

【図 3 6】過不足栄養量を表示した画面を示す図である。

【図 3 7】食種別人数マスタのファイル構造を示す図である。

【図 3 8】使用食品量マスタのファイル構造を示す図である。

【図 3 8】差替え前後のエネルギー比に基づき、食品使用量を自動的に調整する献立作成シミュレーションのフローチャートである。

【図 3 9】栄養状況報告書出力装置の処理フローチャートである。

【図 4 0】医療用食品における食品の構成を示す図である。

【図 4 1】医療用食品加算金検討画面を示す図である。

【図 4 2】使用禁止食品がないかを判断する献立作成シミュレーションのフローチャートである。

【図 4 3】使用禁止食品とその差替え候補食品、および、使用禁止料理とその差替え候補料理食品との対応テーブルである。

【図 4 4】献立作成シミュレータ C の機能ブロック図である。

【図 4 5】標準献立として、他の食種の変更後献立を作成するフローチャートである。

【図 4 6】類似食品区分マスタのファイル構造を示す図である。

【図 4 7】献立作成シミュレータ D の機能ブロック図である。

【図 4 8】献立作成シミュレータ E の機能ブロック図である。

【図 4 9】栄養状況報告書出力装置 G の機能ブロック図である。

【図 5 0】在庫マスタのファイル構造を示す図である。

【図 5 1】本システムの機能ブロック図である。

【図 5 2】食種別収支状況報告データの一例である。

【図 5 3】食種別収支状況報告装置の機能ブロック図である。

【図 5 4】栄養状況報告書の一例を示す図である。

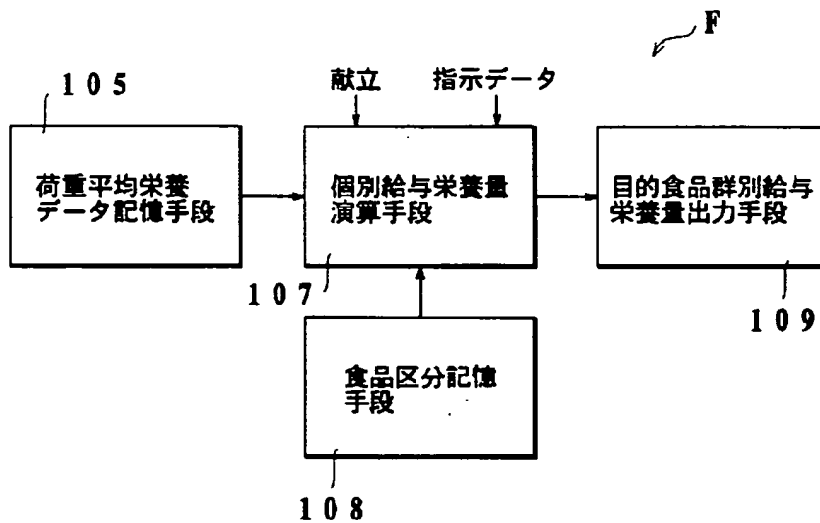
【図 5 5】栄養状況報告書の一例を示す図である。

【符号の説明】

1 5 . . . . . 食種別置き換え料理記憶手段  
1 6 . . . . . 献立変更手段  
1 7 . . . . . 食種別置き換え食品記憶手段  
1 8 . . . . . 表示手段  
4 3 . . . . . 荷重平均栄養データ記憶手段  
4 4 . . . . . 演算手段  
4 5 . . . . . 給与目標栄養量記憶手段  
4 6 . . . . . 表示手段  
4 7 . . . . . 制御手段  
5 1 . . . . . 基本献立記憶手段  
5 2 . . . . . 基本料理記憶手段  
5 3 . . . . . 荷重平均栄養データ記憶手段  
5 4 . . . . . 過不足栄養量演算手段  
5 5 . . . . . 変更制御手段  
5 6 . . . . . 表示手段  
5 7 . . . . . 累積過不足栄養量記憶手段  
5 8 . . . . . 食種別使用可能食品記憶手段  
6 1 . . . . . 標準献立記憶手段  
6 2 . . . . . 基本料理記憶手段  
6 3 . . . . . 食品栄養データ記憶手段  
6 4 . . . . . 群分類記憶手段  
6 5 . . . . . 変更制御手段  
6 6 . . . . . 表示手段  
1 1 6 . . . . . 食品栄養データ記憶手段  
1 1 7 . . . . . 個別給与栄養量演算手段  
1 1 8 . . . . . 食品区分記憶手段  
1 1 9 . . . . . 目的食品群別給与栄養量出力手段  
1 5 1 . . . . . 基本献立記憶手段  
1 5 2 . . . . . 基本料理記憶手段  
1 5 3 . . . . . 食品栄養データ記憶手段  
1 5 4 . . . . . 過不足栄養量演算手段  
1 5 5 . . . . . 変更制御手段  
1 5 6 . . . . . 表示手段  
1 5 7 . . . . . 累積過不足栄養量記憶手段  
1 5 8 . . . . . 食種別使用可能食品記憶手段  
2 0 2 . . . . . 荷重平均栄養データ演算手段  
2 0 4 . . . . . 献立作成手段  
2 0 6 . . . . . 給与量出力手段  
2 0 8 . . . . . 食料構成作成手段

【図1】

## &lt;栄養状況報告書作成装置F&gt;



【図3】

【図10】

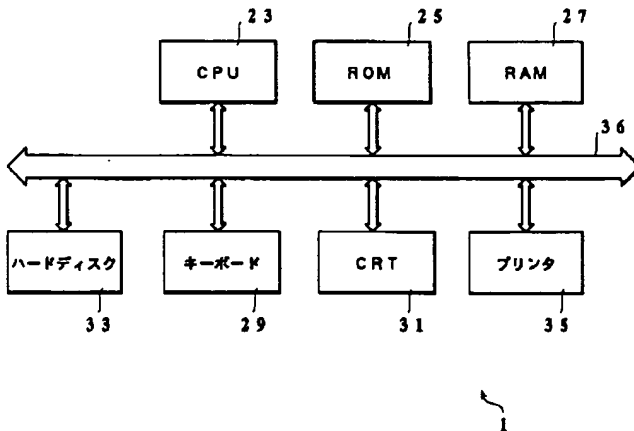
## &lt;四訂標準成分マスタ&gt;

No.	栄養素名称	栄養値
1	エネルギー	356.00
2	水分	15.50
3	たんぱく質	6.80
4	脂質	1.30
5	糖質	75.50
6	繊維	0.30
7	灰分	0.60
8	カルシウム	8.00
9	リン	140.00
10	鉄	0.50
11	ナトリウム	2.00
12	カリウム	110.00
13	レチノール	
14	カロチン	
15	A効力	
16	ビタミンB1	0.12
17	ビタミンB2	0.03
18	ナイアシン	1.40
19	ビタミンC	
20	食物繊維量	

【図5】

## &lt;大版用食品群分類&gt;

No.	コード	食品群名称	区分
1	101	穀類-米	1 1 0 0
2	102	穀類-パン類	1 1 0 0
3	103	穀類-めん類	1 1 0 0
4	104	穀類-その他の穀類	1 1 0 0
5	201	いも類-いも類	0 1 0 0
6	202	いも類-いも加工品	0 1 0 0
7	301	砂粒類	0 1 0 0
8	401	油脂類-動物性	0 1 1 1
9	402	油脂類-植物性	0 1 0 0
10	501	種実類	
...	...	...	...
28	1401	調味料-調味料食塩	0 1 0 0
29	1402	調味料-調味料醤油	0 1 0 0
30	1403	調味料-その他調味料	0 1 0 0

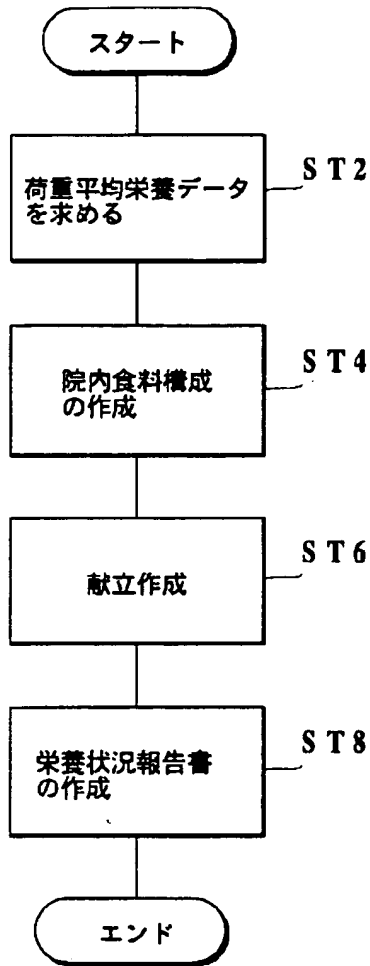


【図4】

## &lt;食品コードマスタ&gt;

食品コード	食品名	地方別	四訂	厚生	8冊	巻	頁
4900500000010	いちよう芋(生)	0201	02015	27	5	1	2
4900500000020	きく芋(生)	0201	02001	27	5	1	2
4900500000030	水芋(生)	0201	02009A	27	5	1	2
4900503610010	甘しょ(紅赤)	0201	02005A	25	5	1	2
4900503810020	さつまいも	0201	02005A	25	5	1	2
4900503610030	甘しょ(紅皮特)	0201	02005A	25	5	1	2
4902203420040	金環かぼち	1101	12018A	20	3	1	3
4902203420050	金環かぼち	1101	12018A	20	3	1	3
4902203420060	小環かぼち	1101	12017A	20	3	1	3
4902203420070	ばくだ	1101	12017A	20	3	1	3

【図 2】



【図 7】

&lt; 6 群食品群分類 &gt;

No.	コード	食品群名称	区分
1	1	魚肉卵大豆・大豆製品	0 1 1 1
2	2	牛乳乳製品海草小魚類	0 1 1 1
3	8	緑黄食野菜	0 0 0 0
4	4	淡色野菜・果実	0 0 0 0
5	5	砂糖・脂類・芋類	1 0 0 0
6	6	油脂類・脂肪の多い食品	0 1 1 1

【図 6】

&lt; 厚生省食品群分類 &gt;

No.	コード	食品群名称	区分
1	10	魚介類 (生)	0 1 1 1
2	11	魚介類 (干)	0 1 1 1
3	12	魚介類肉類	0 1 1 1
4	13	牛乳	0 1 1 1
5	14	乳製品	0 1 1 1
6	15	卵類	0 1 1 1
7	20	緑黄食野菜	0 0 0 0
8	21	その他の野菜類	0 0 0 0
9	22	乾燥野菜類	0 0 0 0
10	23	野菜漬物	0 0 0 0
...	...	...	...
24	51	果実類	0 1 0 1
25	52	砂糖類	0 0 0 0

【図 8】

&lt; 健康科学会 &gt;

No.	コード名称	食品群 名称	区分
1	表1	肉類、野菜、脂質の多い野菜、その他の豆類	1 1 0 0
2	表2	果実類	0 1 0 0
3	表3	魚介類、魚介類肉類、大豆及び加工品、卵類	0 1 1 1
4	表4	牛乳及び乳製品	0 1 1 1
5	表5	油脂類、多脂性食品	0 1 0 0
6	表6	野菜類、海藻類、きのこ類	0 1 0 0
A	付録1	調味料、さとう	0 1 0 0
B	付録2	果実加工品、菓子類、嗜好飲料	0 1 0 0
C	付録3	外食料理	
D	付録4	インスタント食品	

【図 9】

&lt; 管理栄養学会 &gt;

No.	コード名称	食品群 名称	区分
1	表1	肉類、パン類、めん類、その他の脂類	1 1 0 0
2	表2	野菜、果実類、海藻類	0 1 0 0
3	表3	野菜類	0 1 0 0
4	表4	魚介類、魚介類肉類、大豆及び加工品、乳、乳類	0 1 1 1
5	表5	でんぷん、ジャム類、砂糖、甘味料類	0 1 0 0
6	表6	油脂類	0 1 0 0
A	別表1	嗜好飲料	0 1 0 0
B	別表2	海藻、きのこ類	0 1 0 0
C	別表3	漬物類	0 1 0 0
D	別表4	調味料加工品、佐材	
E	その他	その他の食品	

【図 11】

&lt; 改訂アミノ酸組成マスタ &gt;

No.	栄養素名称	栄養価
1	たんぱく質	6.80
2	イソロイシ	290.00
3	ロイシン	570.00
4	リジン	250.00
5	メチオニン	170.00
6	シスチニン	160.00
7	含硫アミノ	330.00
8	フェルニ	870.00
9	チロニン	280.00
10	芳香族アミ	650.00
11	スレオニン	240.00
12	トリプロ	99.00
13	バリン	430.00
14	ヒスチジン	180.00
15	アルギニン	550.00
16	アラニン	390.00
17	アスパラギン	600.00
18	グルタミン	300.00
19	グリシン	320.00
20	プロリン	310.00
21	セリン	340.00

【図12】

&lt;脂溶性無機質食物繊維成分マスタ&gt;

No.	栄養素名称	栄養価
1	脂肪可溶性	1.16
2	脂肪可溶性	0.41
3	不飽和脂肪酸	0.30
4	不飽和脂肪酸	0.45
5	コレステロール	0.40
6	トコフェロール	0.40
7	トコフェロール	0.40
8	トコフェロール	0.40
9	トコフェロール	0.40
10	トコフェロール	0.40
11	トコフェロール	0.40
12	トコフェロール	0.40
13	トコフェロール	0.40
14	トコフェロール	0.40
15	トコフェロール	0.40
16	トコフェロール	0.40
17	トコフェロール	0.40
18	トコフェロール	0.40
19	トコフェロール	0.40
20	トコフェロール	0.40
21	トコフェロール	0.40
22	トコフェロール	0.40
23	トコフェロール	0.40
24	トコフェロール	0.40
25	トコフェロール	0.40
26	トコフェロール	0.40
27	トコフェロール	0.40
28	トコフェロール	0.40
29	トコフェロール	0.40
30	トコフェロール	0.40
31	トコフェロール	0.40
32	トコフェロール	0.40
33	トコフェロール	0.40
34	トコフェロール	0.40
35	トコフェロール	0.40
36	トコフェロール	0.40
37	トコフェロール	0.40
38	トコフェロール	0.40
39	トコフェロール	0.40
40	トコフェロール	0.40
41	トコフェロール	0.40
42	トコフェロール	0.40
43	トコフェロール	0.40
44	トコフェロール	0.40
45	トコフェロール	0.40
46	トコフェロール	0.40
47	トコフェロール	0.40
48	トコフェロール	0.40
49	トコフェロール	0.40
50	トコフェロール	0.40
51	トコフェロール	0.40
52	トコフェロール	0.40
53	トコフェロール	0.40
54	トコフェロール	0.40
55	トコフェロール	0.40
56	トコフェロール	0.40
57	トコフェロール	0.40
58	トコフェロール	0.40
59	トコフェロール	0.40
60	トコフェロール	0.40
61	トコフェロール	0.40
62	トコフェロール	0.40

【図13】

A

B

C

食糧	<常食Ⅲ>	食糧	<常食Ⅳ>	食糧	<常食Ⅴ>
栄養素名	給与目標量	栄養素名	給与目標量	栄養素名	給与目標量
エネルギー	2,100.00	エネルギー	1,500.00	エネルギー	2,000.00
たんぱく質	75.00	たんぱく質	70.00	たんぱく質	50.00
脂質	55.00	脂質	40.00	脂質	35.00
糖質	300.00	糖質	210.00	糖質	300.00
カルシウム	700.00	カルシウム	600.00	カルシウム	300.00
鉄	10.00	鉄	10.00	鉄	4.00
ナトリウム	3,100.00	ナトリウム	3,000.00	ナトリウム	1,000.00
A効力	2,500.00	A効力	2,200.00	A効力	1,800.00
ビタミンB1	1.00	ビタミンB1	1.00	ビタミンB1	0.80
ビタミンB2	1.25	ビタミンB2	1.20	ビタミンB2	1.00
ビタミンC	50.00	ビタミンC	50.00	ビタミンC	50.00
食糧一総量	8.00	食糧一総量	6.00	食糧一総量	5.00

【図15】

【図14】

&lt;食糧使用可能食品マスタ&gt;

食品名	カナ表記	食品コード
肉類牛 ヒレ	17ギョウニクニ	2001701763000
肉類牛 肩(脂なし)	17ギョウニクニ	2001701760000
肉類牛 肩(脂付)	17ギョウニクニ	2001701760010
肉類牛 バラ(脂付)	17ギョウニクニ	2001701762010
肉類牛 もも(脂なし)	17ギョウニクニ	2001701763000
肉類牛 もも(脂付)	17ギョウニクニ	2001701763010
鶏肉	19タマゴケイラン	2001902758010
鶏肉全羽	19タマゴケイラン	2001902758100
カラスがけい	14サカナカラスガ	2001406110350
きす	14サカナキス	2001406181430
キングクリップ	14サカナキングク	2001406080350
ギンザケ	14サカナギンザ	2001406150200
さけ(シロザケ)	14サカナサケシロサ	2001406150100
さば	14サカナサバ	2001406100100
さくら	14サカナサクラ	2001406060100
さんま	14サカナサンマ	2001406180100

&lt;院内消費平均成分マスタ&gt;

	<常食Ⅲ> (100gあたり)									
	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ナトリウム	ビタミン			
							A効力	B1	B2	C
	kcal	g	g	mg	mg	mg	I.U	mg	mg	mg
米	358	15	2.9	13	1.1	4	0	0.26	0.07	0
パン類	270	8.5	4.0	36	1.0	620	0	0.07	0.07	0
めん類	201	10.2	1.0	15	1.1	200	0	0.2	0.1	0
その他の穀物	370	9.3	3.8	24	1.1	285	0	0.19	0.05	0
いも類	86	1.9	0.2	35	0.5	5	0	0.1	0.04	22
いも加工品	60	0.1	0	35	0.5	8	0	0	0	0
食塩	0	0	0	60	0	38000	0	0	0	0
しょうゆ	54	8.7	0	20	1.3	2143	75	0.04	0.03	1
その他の調味料	130	1.2	2.8	15	0.9	1800	60	0.03	0.02	1

【図16】

&lt;院内食料構成マスタ&gt;

食糧	常食Ⅰ	常食Ⅱ	常食Ⅲ	----	幼児	----	老若	全期
食品別								
米	160	160	220	----	115	----	180	120
パン類	67	106	110	----	67	----	87	106
めん類	4	4	5	----	3	----	4	4
その他の穀物	10	10	10	----	7	----	10	10
いも類	50	50	50	----	40	----	50	50
いも加工品	10	10	10	----	40	----	50	50
食塩	1	1	1	----	1	----	1.5	1.5
しょうゆ	20	20	20	----	15	----	20	20
その他の調味料	18	18	18	----	10	----	15	15

【図17】

<基本料理マスタ>					
料理コード	料理名称 (カナ) (漢字)	食品名	サイズ	重量	個数
222009	ムニエル カレイ	カラスがれい		80.0	1.000
主菜	カレイのムニエル	食塩		0.2	
焼き物		白こしょう		0.1	
魚介類		小麦粉薄力粉1等		5.0	
		マーガリン		5.0	
		ミニパックソース		5.0	1.000
** 小計 **				95.3	
222010	タルタルヤキ マス	ます		80.0	
主菜	マスのタルタル焼	鶏卵	L	10.0	
焼き物		たまねぎ		5.0	
魚介類		パセリ		0.5	
		パルメザンチーズ		1.0	
		マヨネーズ		10.0	
		食塩		0.1	
		白こしょう		0.1	
		大豆油		2.0	
** 小計 **				108.7	
222011	バターヤキ マス	ます		80.7	
主菜	マスのバター焼	食塩		0.5	
焼き物		白こしょう		0.1	
魚介類		マーガリン		3.0	
		ミニパックソース		5.0	1.000
** 小計 **				88.6	

【図18】

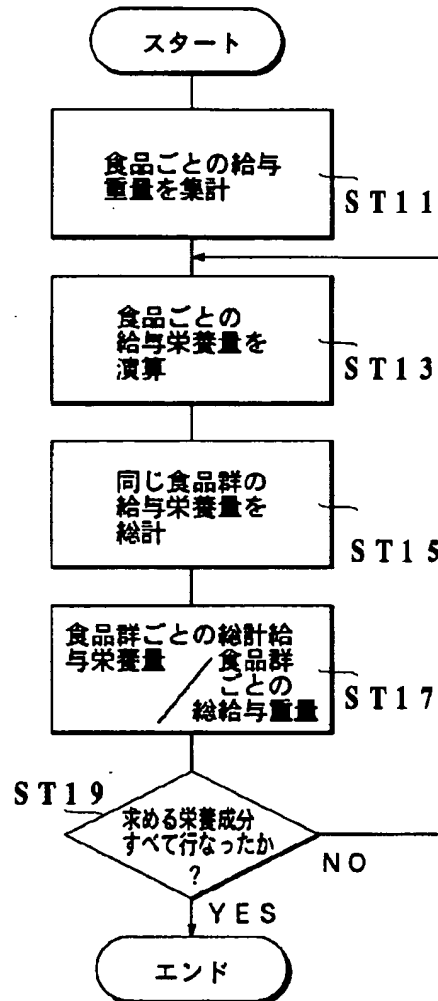
<基本料理マスタ>					
料理コード	料理名称 (カナ) (漢字)	食品名	サイズ	重量	個数
222001	シオヤキ サバ	さば		80.0	
主菜	鯖の塩焼	食塩		0.5	
焼き物		大豆油		2.0	
魚介類		だいこん		80.0	
		かいわれ大根		5.0	
		漬口醤油		5.0	
		レモン		7.0	
** 小計 **				178.5	
222002	ヤキサカナ サンマ	さんま		80.0	1.000
主菜	さんまの焼魚	だいこん		80.0	
焼き物		かいわれ大根		5.0	
魚介類		レモン		7.0	
		ミニパックソース		5.0	1.000
** 小計 **				177.0	
222003	ヤキサカナ シルバー	シルバー		80.0	
主菜	シルバーの焼魚	食塩		0.2	
焼き物		大豆油		2.0	
魚介類		だいこん		80.0	
		かいわれ大根		5.0	
		ミニパック醤油		5.0	1.000
** 小計 **				172.2	

【図19】

<単価マスタ>					
食品コード	食品名	標準価	kg単価	歩留率	最終更新日
2001406100100	さば	0.0	600.0	100.0%	94/6/19
2001406100200	ゴマさば	0.0	600.0	100.0%	94/6/18
2001406100310	水漬さば	0.0	600.0	100.0%	94/6/19
2001406100320	焼さば	0.0	600.0	100.0%	94/6/20
2001406100330	しめさば	0.0	2,000.0	100.0%	94/6/19
2001406100340	さばつけもの	0.0	700.0	100.0%	94/6/19

【図24】

## &lt;荷重平均栄養データ演算&gt;



【図22】

<サイクル献立マスタ>				
食事・料理・食材名称・サイズ	可食量	個数	座	
*****<4間食>*****				
1 牛乳				
1 普通加工乳	200.0	1.000		
中 計	200.0			
コスト小計	40.0			

【図20】

&lt;サイクル献立マスタ&gt;

食事・料理・食品名・サイズ	可食量	個数	原
-----<1朝食>-----			
1 食パン 1 食パン市販品	120.0	2.000	
2 マーガリン 1 マーガリン	10.0	1.000	
3 牛乳 1 普通加工乳	200.0	1.000	
4 リンゴ 1 リンゴ M	80.0	0.500	15
中 計	420.0		
コスト小計	113.1		

【図23】

&lt;サイクル献立マスタ&gt;

食事・料理・食材名称・サイズ	可食量	個数	原
-----<5夕食>-----			
1 白飯 1 精白米	110.0		
2 キング魚フライ 1 キングフリップ	80.0		
2 食塩	0.3		
3 白こしょう	0.1		
4 鶏卵	5.0		
5 小麦粉薄力粉1等 L	5.0		13
6 パン粉	10.0		
7 大豆油	10.0		
8 トンカツソース	10.0		
3 キャベツ 1 キャベツ	30.0		15
4 アスパラソテー 1 グリーンアスパラ	30.0		
2 大豆油	2.0		
3 食塩	0.3		
4 白こしょう	0.1		
5 含め湯 南瓜 1 えびすかぼちゅ	50.0		
2 なす	40.0		
3 にんじん	20.0		
4 鶏口醤油	5.0		
5 三温糖	2.0		
6 みりん	2.0		
7 清酒(2級)	1.0		
8 コンソメスープ 1 とうもろこし	30.0		
2 パセリ	1.0		
3 コンソメの素	1.0		
4 清酒(2級)	1.0		
中 計	448.8		
コスト小計	305.0		
可食量小計	1548.8		

【図21】

&lt;サイクル献立マスタ&gt;

食事・料理・食品名・サイズ	可食量	個数	原
-----<3昼食>-----			
1 白飯 1 精白米	110.0		
2 鯖の塩焼 1 さば	80.0		
2 食塩	0.5		
3 大豆油	2.0		45
3 南瓜の蜜付 1 えびすかぼちゅ	90.0		
2 納さやえんどう	3.0		
3 鶏口醤油	5.0		
4 三温糖	3.0		
5 みりん	2.0		
6 清酒(2級)	1.0		
4 鶏和え 1 ほうれん草	80.0		
2 味付けのり	0.5		
3 鶏口醤油	4.0		
4 だいこん	80.0		
5 かいわれ大根	5.0		
6 鶏口醤油	5.0		
7 レモン	7.0		
中 計	478.0		
コスト小計	284.2		

【図27】

&lt;院内食料構成作成画面&gt;

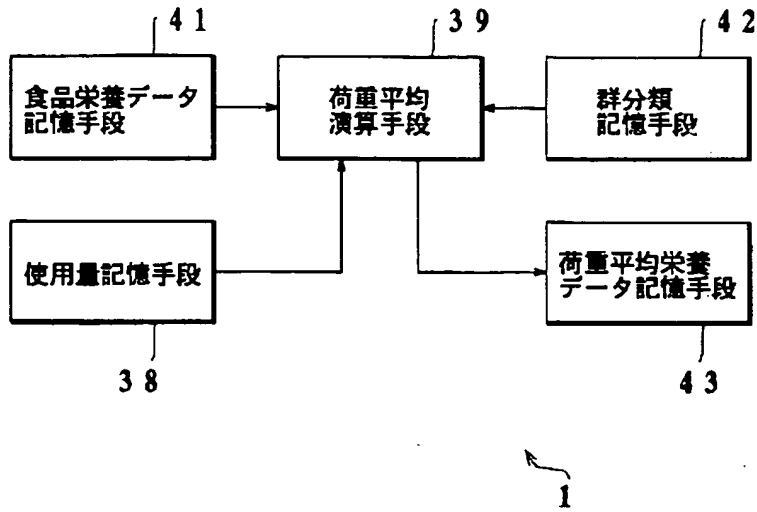
[食量]		[栄養]			
院内食品名	重量g	No.	栄養素	目標量	総与量
米	120.0	1	エネルギー	1,750.00	1451
パン類	80.0	2	タンパク	70.00	58.6
飯類	0.0	3	シシツ	50.00	39.0
その他惣菜	10.0	4	トウシツ	250.80	208.9
いも類	50.0	5	スイブツ	872.80	813.3
いも加工品	10.0	6	センイ	4.30	4.0
		7	カイブツ	17.70	16.9
		8	カルシウム	576.00	536
		9	リン	1,051.00	945
		10	デブ	9.70	8.4
		11	ナトリウム	3,855.00	3548
		12	カリウム	2,673.00	2502
		目標エネルギー比		目 48%	計 47%
		脂肪エネルギー比		目 25%	計 24%
		脂質濃度		目 51%	計 51%

【図37】

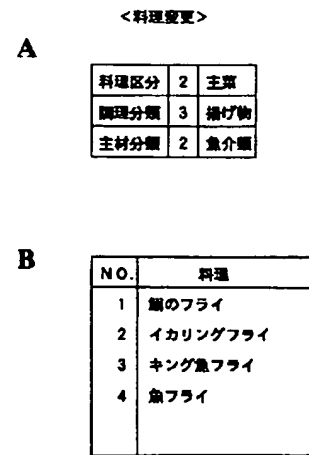
&lt;食糧別人数マスタ&gt;

食糧	人数
常食I	35
常食II	100
糖尿病I	10
腎臓食I	23

【図25】

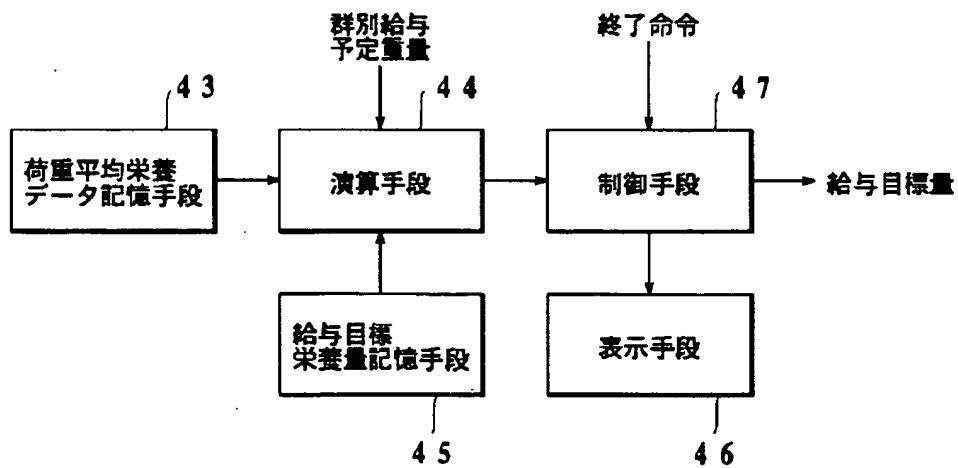


【図30】



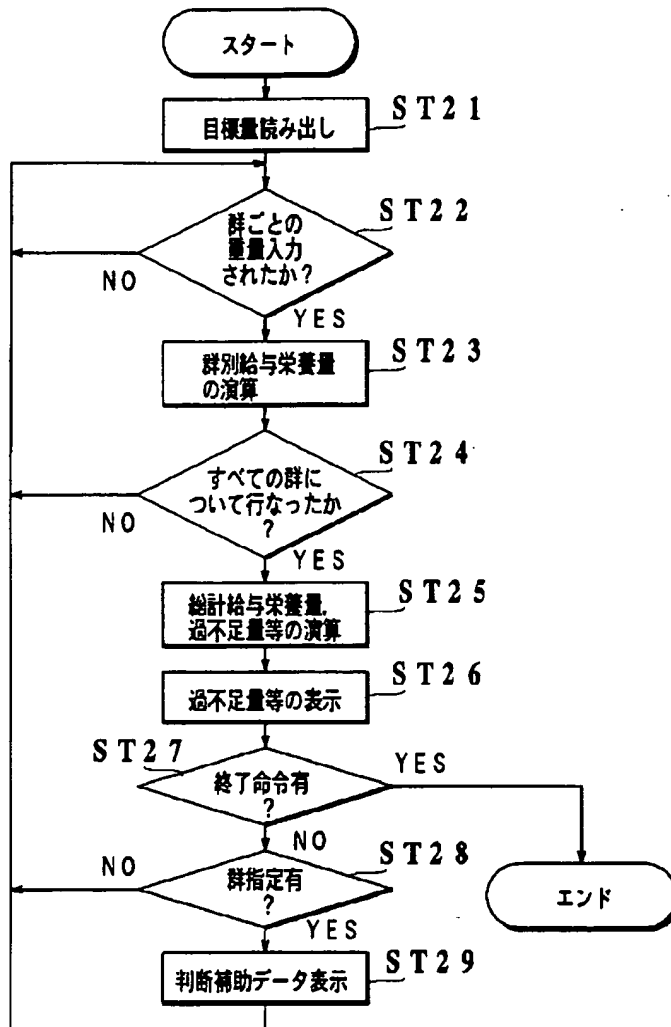
【図28】

<院内食料構成シミュレータ>



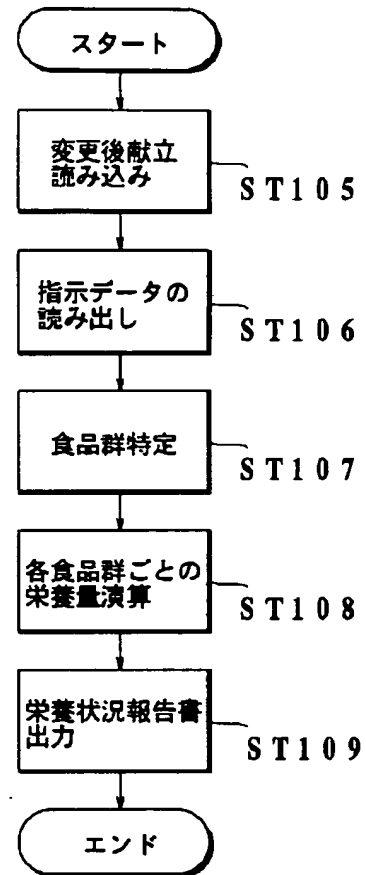
【図26】

## &lt;食料構成シミュレーション&gt;



【図39】

## &lt;栄養状況報告書出力処理&gt;



【図40】

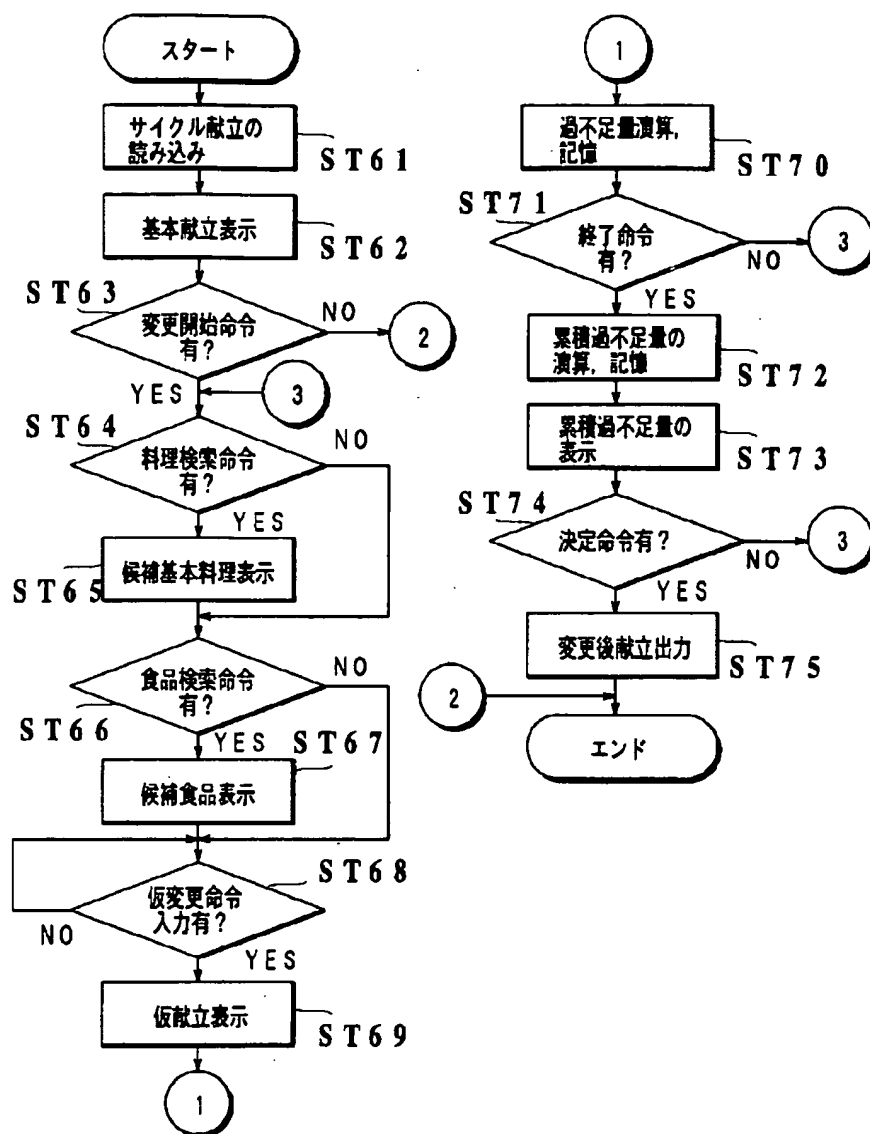
国産食品  
<コーンクリームコロッケ>

食品	割合	配合量
オールコーン缶詰	0	37.3
パン粉	0	7.5
小麦粉薄力粉一等	0	5.2
全粉乳	0	1.0
マーガリン	0	1.0
麻油	0	0.9
上白糖	0	0.2
食塩	0	0.2



【図29】

<献立作成シミュレーション>



【図31】

＜料理変更画面＞

【交換後】							【交換前】						
NO	食品名	サイズ	重量	コスト	価額	周	NO	食品名	サイズ	重量	コスト	価額	周
1	スルメイカ		70.0	52.5		25	1	キングクリップ		80.0	72.0		0
2	食塩		0.2	0.1		0	2	食塩		0.3	0.1		0
3	白こしょう		0.1	0.1		0	3	白こしょう		0.1	0.1		0
4	鶏卵	L	10.0	3.4		13	4	鶏卵	L	5.0	1.7		13
5	小麦粉(薄力粉)等		8.0	1.8		0	5	小麦粉(薄力粉)等		5.0	1.1		0
6	パン粉		20.0	4.8		0	6	パン粉		10.0	2.3		0
7	大豆油		12.0	2.9		0	7	大豆油		10.0	2.4		0
8	トンカツソース		10.0	2.7		0	8	トンカツソース		10.0	2.7		0
** 合計 **			130.03	88.1			** 合計 **			120.4	82.4		

	コスト	エネルギー	蛋白	脂質	糖質	カルシウム	鉄	ナトリウム	A効力
交換前	82.4	263	18.7	14.8	11.6	43	1.1	458	277
後	58.1	324	16.7	17.1	20.0	45	1.2	450	318
過不足	14.3	-61	0.0	-2.3	-8.5	-2	-0.1	8	-41

\* 食糧施設指定 [000020-000] 常食IIから [000050-000] 常食Vまで

【図32】

＜食品個別変更画面＞

A		B	
食事・料理・食品名・サイズ ***** <3 常食> *****	可食量	価額	周
1 鰯の塩焼	80.0		45
2 さば	0.5		
3 食塩	2.0		
4 大豆油	80.0		10
5 だいこん	5.0		10
6 かいわれ大根	5.0		
7 醤油	7.0		40
8 レモン			
2 南瓜の煮付	80.0		15
1 えびすかぼちゃ	3.0		
2 納豆やえんどう	5.0		
3 淡口醤油	3.0		
4 三温糖	2.0		
5 みりん	1.0		
6 清酒(2瓶)			
3 磯和え	80.0		5
1 ほうれん草			

食品 検査料	
ギンざけ	
さけ(シロざけ)	
さくら	
さんま	
しいら	
シルバー	

	コスト	エネルギー	蛋白	脂質	糖質	カルシウム	鉄	ナトリウム	A効力
交換前	125.9	149	16.2	6.1	3.9	57	1.3	404	244
後	137.1	137	14.4	5.6	3.9	53	1.2	392	229
過不足	-11.2	12	1.8	0.5	0.0	4	0.1	12	15

【図43】

A

食糧＜青魚食Ⅰ～Ⅳ＞

使用禁止食品	差し替え食品
あじのひもの	なまあじ
	たち魚
	まな鱈
	しいら
	さんま
⋮	⋮
⋮	⋮

B

食糧＜常食食Ⅰ～Ⅴ＞

使用禁止料理	差し替え料理
トンカツ	ささみの照焼
	豚肉の小巻焼
	さんまの塩焼
	サケのホイル焼
⋮	⋮
⋮	⋮

【図33】

&lt;食品別献立使用計画表&gt;

	1	2	3	4	5	6	7	合計	平均	目標量	過不足
米類	220.0	220.0	220.0	220.0	220.0	220.0	220.0	1,540.0	220.0	220.0	0.0
パン類	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	80.0	800.0	114.3	110.0	4.3
麺類			10.0					10.0	1.4	5.0	-3.0
その他穀類	5.0				2.0	15.0		22.0	3.1	5.0	-1.9
いも類		40.0	60.0		80.0	80.0	70.0	330.0	47.1	50.0	-2.9
いも加工品		5.0	10.0		45.0	5.0		65.0	9.3	10.0	-0.7
油脂 植物性	10.0	13.0	30.0	13.0	30.0	15.0	23.0	143.0	20.4	15.0	5.4
肉類					5.0		2.0	7.0	1.0	1.0	0.0
みそ類		12.0		10.0	10.0	5.0	12.0	49.0	7.0	10.0	-3.0

【図55】

&lt;栄養状況報告書&gt;

食料給与栄養目標値及び給与量

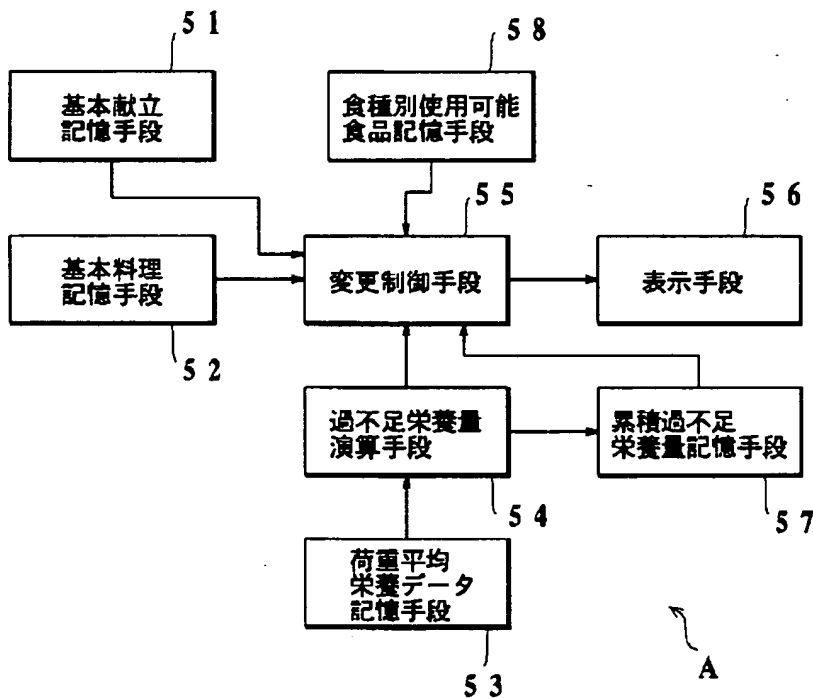
栄養素等	目標値	給与量
エネルギー kcal	2100	2112
たん白質 g	75	74.8
脂肪 g	55	58.2
植物性脂肪 g	25	21.7
カルシウム mg	700	754
鉄 mg	10	9.8
ナトリウム mg	3100	2830
ビタミンA I. U.	2500	2920
ビタミンB1 mg	1	1.05
ビタミンB2 mg	1.25	1.47
ビタミンC mg	50	83.0
総脂エネルギー比 %	47	47
脂肪エネルギー比 %	26	24
植物性たん白質比 %	51	51

【図34】

一日一人当たりの材料費

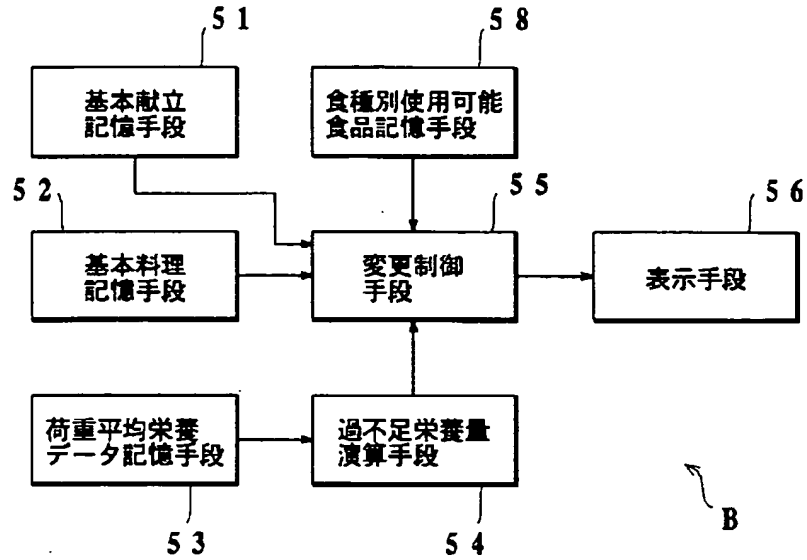
754円

&lt;病院用献立作成シミュレータA&gt;



【図 3 5】

<病院用献立作成シミュレータ B>



【図 3 6】

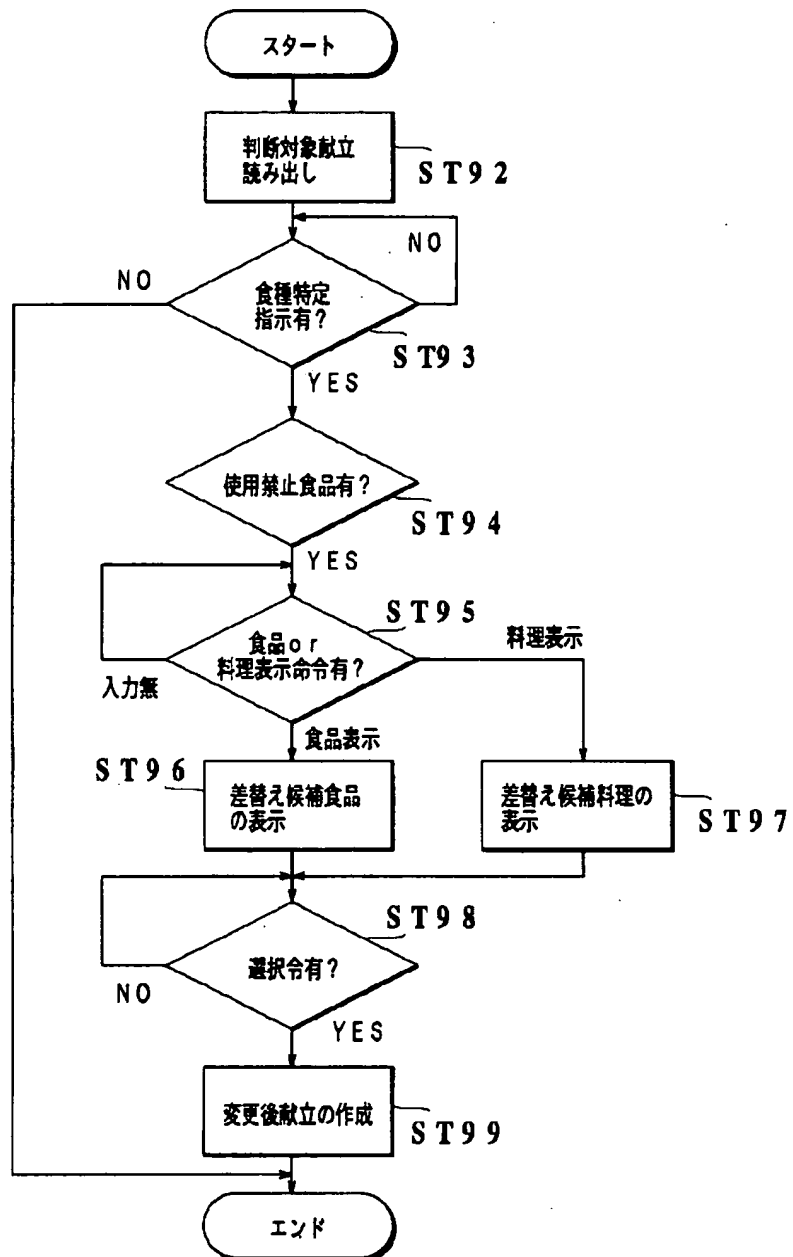
<栄養成分検討画面>

A			B			
食品群	給与量	目標量	栄養名	給与量	目標量	過不足
米類	220.0	220.0	エネルギー	1981	2100	-119
パン類	120.0	110.0	タンパク	74.8	75.0	-0.2
麺類	0.0	5.0	シシツ	48.3	55.0	-6.7
その他穀物	5.0	5.0	トウシツ	292.4	300.0	-7.6
いも類	0.0	50.0	カルシウム	661	700	-38
いも加工品	0.0	10.0	ナトリウム	2299	3100	-801
砂糖類	7.0	10.0	エネルギー	3713	2500	1213
...	...	...	タンパク	1.07	1.00	0.07
しょうゆ	16.0	20.0	シシツ	1.49	1.25	0.24
その他調味料	27.3	18.0	トウシツ	93	50	43
医食食品	0.0	0.0	カルシウム	5.18	6.00	-0.82
合計	1475.5	1502.0				



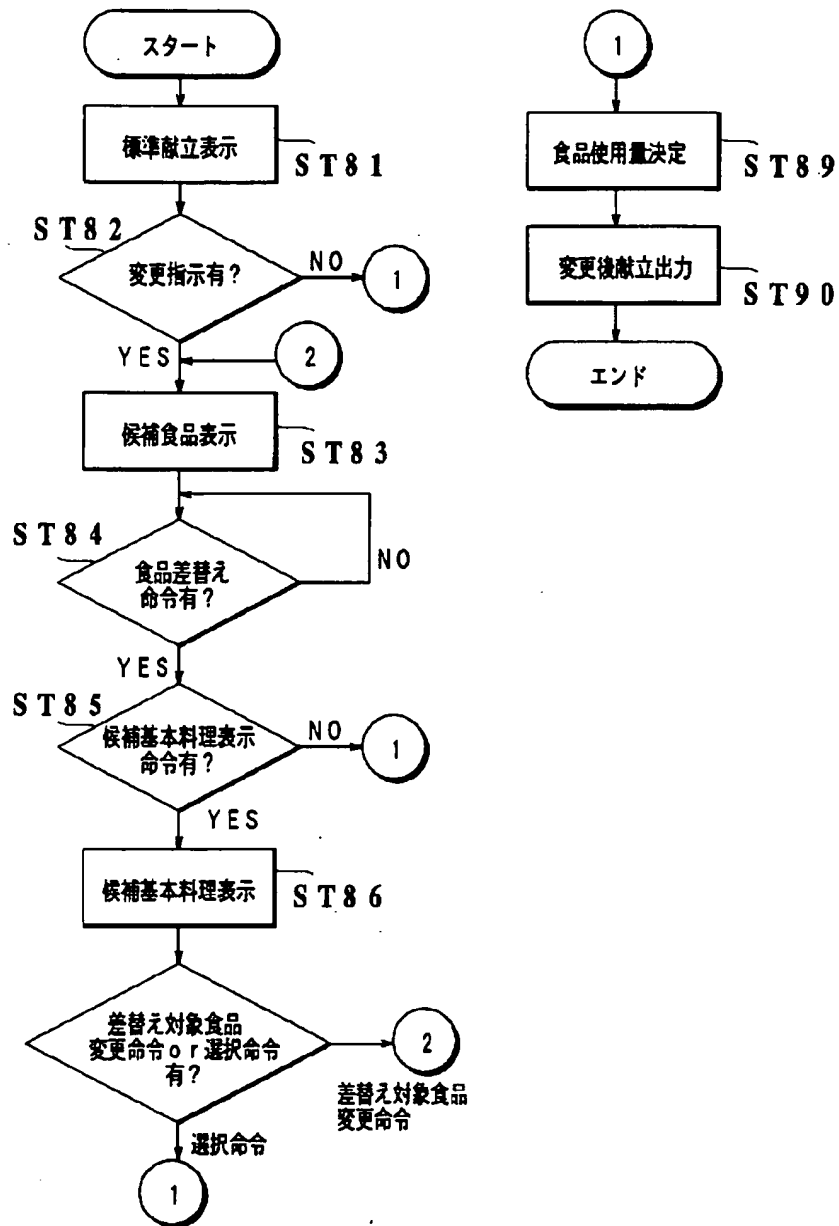
【図 4 2】

<使用禁止食品検出シミュレーション>



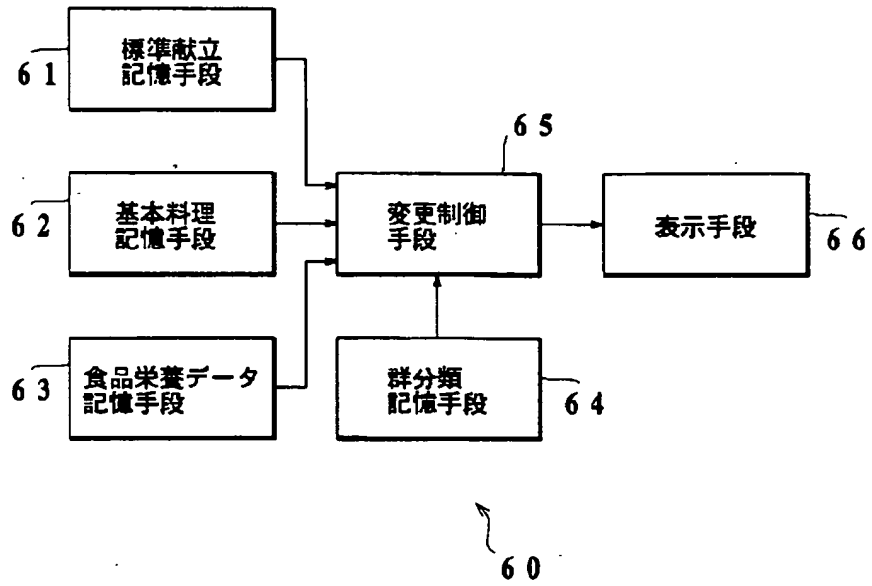
【図 4 5】

<個別献立作成シミュレーション>



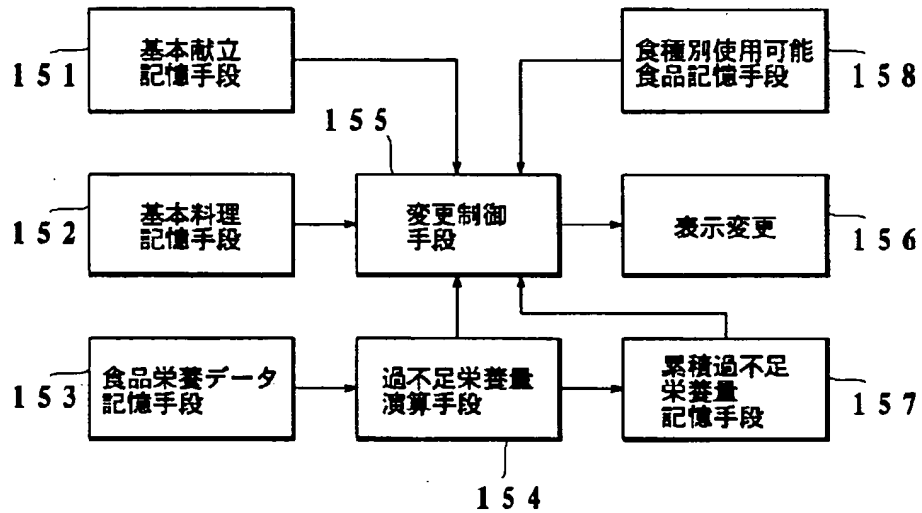
【図47】

<献立作成シミュレータD>



【図48】

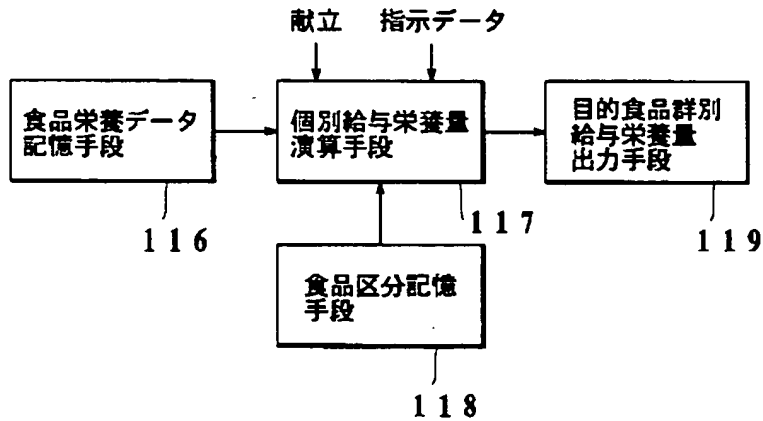
<献立作成シミュレータE>





【図49】

## &lt;給与栄養量出力装置G&gt;



【図50】

## &lt;在庫マスタ&gt;

食品コード 食品名	仕入日	仕庫価	数量 (kg)				合計 金額
			常食	特飲食	健康食	外食食	
2000503810020 さつまいも	5/1	700	3.17	4.64	2.2	0.44	7315
2002203380000 パセリ	5/1	2000	0.08	0.11	0.06	0.01	520
2002303170000 キャベツ	5/1	200		5.10			1020
...	...	...	...	...	...	...	...

【図52】

## &lt;食糧別収支状況検討書&gt;

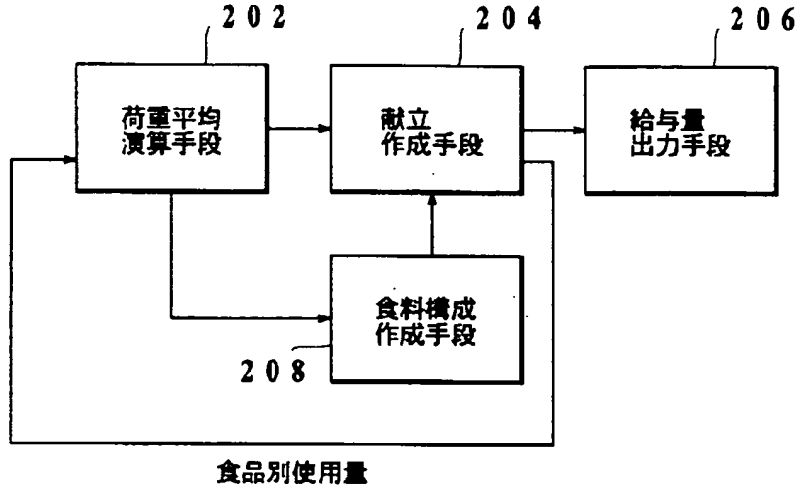
食糧	人数	収入月計	予算日額月額	消費日額月額	割合 (%)
常食II	8	13080	4988	4322	87
	14	310320	117792	103874	88.18
常食III	14	30520	11592	10556	91.06
	392	838360	318098	295932	93.03
健康食II	21	52920	21168	18185	85.81
	644	1533120	834752	574882	90.53
...	...	...	...	...	...

【図54】

## &lt;栄養状況報告書&gt;

食 品 群 名		常食II		特別食 (健康食II)	
		目標量		目標量	
		給与量	給与量	給与量	給与量
穀 類	米	220	220	140	140
	パン類	110	108	70	67.1
	めん類	4	1.4	3	1.4
	その他の穀物	10	10	2	2
いも 類	いも類	50	45	20	11.4
	いも加工品	10	12	10	15.7
...		...	...	...	...
調味料類	食塩	1	1	1	0.9
	しょうゆ	20	18.2	20	17.7
	その他の調味料	18	15.8	18	18.3

【図 5 1】



【手續補正書】

【提出日】平成6年12月1日

【手続補正 1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】図面の簡単な説明

**【補正方法】変更**

【補正内容】

【図面の簡単な説明】

【図 1】本発明にかかる栄養状況報告書出力装置 F の機能ブロック図である。

【図2】病院用献立作成システム1の処理ステップの概要を示すフローチャートである。

【図3】病院用献立作成システム1をCPUで実現したハードウェア構成を示す図である。

【図4】食品コードマスタのファイル構造を示す図である。

【図5】大阪府食品群マスタのファイル構造を示す図である。

【図6】厚生省食品群マスタのファイル構造を示す図である。

【図7】六群食品群マスタのファイル構造を示す図である。

【図8】糖尿病学会食品群マスタのファイル構造を示す図である。

【図9】腎臓病学会食品群マスタのファイル構造を示す図である。

【図10】四訂標準成分マスタのファイル構造を示す図である。

【図 11】四訂標準成分マスタの細分類である改訂アミノ酸組成を示す図である。

【図12】四訂標準成分マスタの細分類である脂溶性無機質食物繊維組成を示す図である。

【図13】院内食種別栄養マスタのファイル構造を示す図である。

【図14】食種別使用可能食品マスタのファイル構造を示す図である。

【図15】院内荷重平均成分マスタのファイル構造を示す図である。

【図16】院内食料構成マスタのファイル構造を示す図である。

【図17】基本食品マスタのファイル構造を示す図である。

【図18】基本食品マスタのファイル構造を示す図である。

【図19】単価マスタのファイル構造を示す図である。

【図20】サイクル献立マスタのファイル構造を示す図である。

【図21】サイクル献立マスタのファイル構造を示す図である。

【図22】サイクル献立マスタのファイル構造を示す図である。

【図23】サイクル献立マスタのファイル構造を示す図である。

【図24】荷重平均栄養データ演算のフローチャートである。

【図25】荷重平均栄養データ演算における機能ブロック図である。

【図26】院内食料構成シミュレーションのフローチャートである。

【図27】院内食料構成シミュレーション時の表示画面を示す図である。

【図28】院内食料構成シミュレータの機能ブロック図である。

【図29】献立作成シミュレーションのフローチャートである。

【図30】料理変更時の表示画面を示す図である。

【図31】料理変更前後の献立および過不足栄養量を示す図である。

【図32】食品変更時の表示画面を示す図である。

【図33】累積過不足栄養量を表示した画面を示す図である。

【図34】献立作成シミュレータAの機能ブロック図である。

【図35】献立作成シミュレータBの機能ブロック図である。

【図36】過不足栄養量を表示した画面を示す図である。

【図37】食種別人数マスタのファイル構造を示す図である。

【図38】使用食品量マスタのファイル構造を示す図である。

【図39】栄養状況報告書出力装置の処理フローチャートである。

【図40】医療用食品における食品の構成を示す図である。

【図41】医療用食品加算金検討画面を示す図である。

【図42】使用禁止食品がないかを判断する献立作成シミュレーションのフローチャートである。

【図43】使用禁止食品とその差替え候補食品、および、使用禁止料理とその差替え候補料理食品との対応テーブルである。

【図44】献立作成シミュレータCの機能ブロック図である。

【図45】標準献立として、他の食種の変更後献立を作成するフローチャートである。

【図46】類似食品区分マスタのファイル構造を示す図である。

【図47】献立作成シミュレータDの機能ブロック図である。

【図48】献立作成シミュレータEの機能ブロック図である。

【図49】栄養状況報告書出力装置Gの機能ブロック図である。

【図50】在庫マスタのファイル構造を示す図である。

【図51】本システムの機能ブロック図である。

【図52】食種別収支状況報告データの一例である。

【図53】食種別収支状況報告装置の機能ブロック図である。

【図54】栄養状況報告書の一例を示す図である。

【図55】栄養状況報告書の一例を示す図である。

【符号の説明】

15・・・・・・食種別置き換え料理記憶手段  
16・・・・・・献立変更手段  
17・・・・・・食種別置き換え食品記憶手段  
18・・・・・・表示手段  
43・・・・・・荷重平均栄養データ記憶手段  
44・・・・・・演算手段  
45・・・・・・給与目標栄養量記憶手段  
46・・・・・・表示手段  
47・・・・・・制御手段  
51・・・・・・基本献立記憶手段  
52・・・・・・基本料理記憶手段  
53・・・・・・荷重平均栄養データ記憶手段  
54・・・・・・過不足栄養量演算手段  
55・・・・・・変更制御手段  
56・・・・・・表示手段  
57・・・・・・累積過不足栄養量記憶手段  
58・・・・・・食種別使用可能食品記憶手段  
61・・・・・・標準献立記憶手段  
62・・・・・・基本料理記憶手段  
63・・・・・・食品栄養データ記憶手段  
64・・・・・・群分類記憶手段  
65・・・・・・変更制御手段  
66・・・・・・表示手段  
116・・・・・・食品栄養データ記憶手段  
117・・・・・・個別給与栄養量演算手段  
118・・・・・・食品区分記憶手段  
119・・・・・・目的食品群別給与栄養量出力手段  
151・・・・・・基本献立記憶手段  
152・・・・・・基本料理記憶手段  
153・・・・・・食品栄養データ記憶手段  
154・・・・・・過不足栄養量演算手段  
155・・・・・・変更制御手段  
156・・・・・・表示手段  
157・・・・・・累積過不足栄養量記憶手段  
158・・・・・・食種別使用可能食品記憶手段  
202・・・・・・荷重平均栄養データ演算手段  
204・・・・・・献立作成手段  
206・・・・・・給与量出力手段  
208・・・・・・食料構成作成手段